お問い合わせ先

別添　大阪ガスのお問い合わせ先をご参照願います。

⚠危険

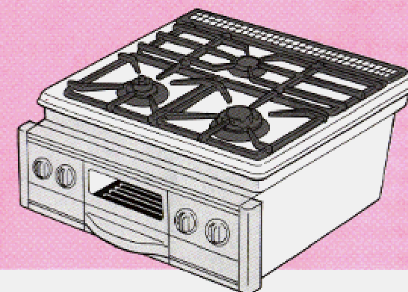
ガスくさいときはガス栓を閉め、窓を全開にしてから（火気に注意して）大阪ガスにご連絡ください。

99. 01. (00)
30B3-40A (00)

ビルトインコンロ

10-521型

型式名 RBG-30B3C-2R



取扱説明書

- ご使用の前に、この取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。
- 本製品には保証書が同梱されています。内容をよくご確認のうえ、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 幼いお子様にはさわらさせないでください。
- 本製品は家庭用ですので業務用にお使いになると著しく寿命が縮まります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- この取扱説明書の他に設置工事説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガスサービスショップ、または大阪ガスにて再購入してください。

大阪ガス

ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのビルトインコンロを
お求めいただきまして、
まことにありがとうございました。

別添の保証書、設置工事説明書とともに、
この「取扱説明書」を大切に保管してください。

もくじ

□内の数字はページを示しています。

安全上のご注意

必ずお守りください

この製品および取扱説明書には、お使いになる人や他の人への危害と財産への損害を未然に防ぎ、製品を安全に正しくお使いいただくための重要な内容が説明してあります。

●以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

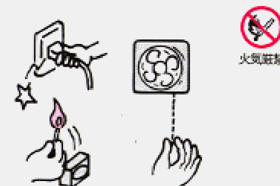
●絵表示には次のような意味があります。

⚠	この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です
⊘	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です　火気厳禁　接触禁止　分解禁止
●	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です

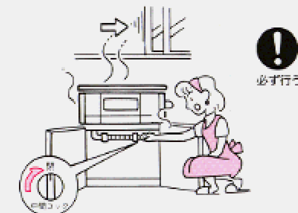
⚠危険

■ガス漏れに気づいたら

火をつけたり、電気器具のスイッチの「入・切」、電源プラグの抜き差し、周辺の電話の使用をしない。
引火し爆発事故を起こすことがあります。



①すぐに使用をやめガス栓を閉める。
②窓や戸を開けガスを外に出す。
③お買い上げの販売店または「大阪ガス」に連絡する。



⚠警告

■必ず銘板に表示してあるガス(ガスグループ)を使用する
■転居されたときも供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認する

使用ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをすることがあります。
また、故障の原因にもなります。
銘板は機器本体底裏面に貼ってあります。使用ガスがわからない場合はお買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。



ガス・電源の確認

〈例〉銘板(12A・13Aの場合)

ガスグループ

	12A・13A
形式の呼び	都市ガス
12A用	13A用
ガス消費量	ガス消費量
製造年月および製造番号	RN(O)
リンナイ株式会社	

製造年月

■火をつけたまま機器から離れない、就寝・外出をしない

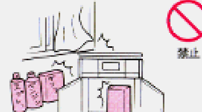
火災、機器焼損の原因になります。とくに天ぷらや揚げもの調理をしているときやグリルを消し忘れると、焦げたり燃えたりして火災になる場合があります。
電話や来客の場合は、いったん火を消してください。



禁止

■燃えやすいものを近くに置かない
■スプレー缶など可燃性ガスを近くで使用しない、置かない

カーテンなど燃えやすいものを近づけたり、スプレー缶・カセットコンロ用ボンベ・ガソリン・ベンジンなどの引火の恐れのあるものを近くに置いたり、使用しない。火災・爆発をおこすことがあります。



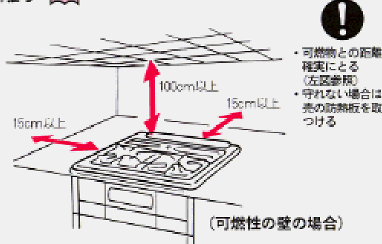
禁止

■設置するときは可燃物との距離を確実に離す 27

火災予防条例で定められています。必ず守ってください。
距離が近いと火災の原因になります。また可燃性の壁にステンレス板などを、直接取り付けてご使用になっても、熱伝導で長年の間に可燃物が炭化し火災になることがあります。

■機器を設置した後、周辺の改造をしない

吊り戸棚などをつけた場合、可燃物との距離が守れなくなり、不完全燃焼や火災になることがあります。

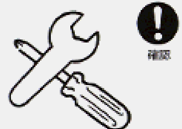


・可燃物との距離を確実にとる(左図参照)
・守れない場合は別売の防熱板を取りつける

※詳しくは、設置工事説明書を参照してください。

■ガス接続には専門の資格・技術が必要です

機器の設置・移動・買い替えの際には、必ずお買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

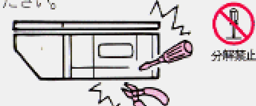


確認

※詳しくは、設置工事説明書を参照してください。

■機器に手を加えない

お手入れが必要なところ以外は絶対に分解したり修理・改造は行わない。ガス漏れや火災の原因になる恐れがあります。万一故障と思われる時は25を参照ください。



分解禁止

⚠警告

■排気口をふさがない

排気口の上をなべ・アルミはく・ふきんなどでふさぐと異常過熱し、不完全燃焼や火災の原因になります。



禁止

■異常時の処置

地震、火災、点火しない場合、使用中に異常な燃焼・臭気・異常音を感じた場合、途中消火した場合は、すぐに使用を中止し、ガス栓(中間コック)を閉めてください。
『故障かな?と思ったら』25に従い処置をしてください。



使用を中止する

■幼いお子様にはさわらせない

けがや やけどをする恐れがあります。



禁止

■使用後は必ず消火を確認する

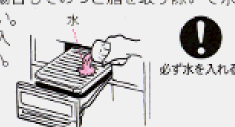
使用後は必ず消火を確認してください。就寝・外出時はガス栓(中間コック)も閉めてください。



消火を確認

■グリル水入れ皿に必ず水を入れて使う

水がない場合、魚やたまった脂が過熱されて発火し、排気口から炎が出ることがあります。
続けて使用する場合もそのつど脂を取り除いて水を入れてください。
水以外のものは入れないでください。



必ず水を入れる

■グリル水入れ皿は、こまめに掃除する

脂がたまらないように、使用ごとに掃除してください。掃除しないとたまった脂が過熱され、発火し火災の原因になります。

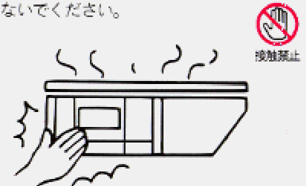


掃除する

⚠注意

■やけどに注意

使用中、使用直後は器具栓つまみ、グリルとびら取っ手以外は高温です。
防熱板を取り付けた場合、防熱板も高温になります。
さわらないでください。



接触禁止

■使用中は換気をする

ご使用と同時に窓を開けたり、レンジフードファンを回すなど必ず換気をしてください。換気をしないと一酸化炭素中毒の原因になります。
ただし、自然排気式(FE・CF)給湯器・ふろがまを使用している場合は、窓などを開けて換気してください。レンジフードファンを回すと排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒の原因になります。

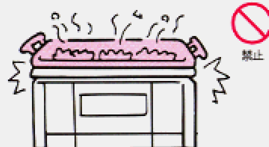


レンジフードファンを回す窓をあける

⚠注意

■炎をふさいだり、コンロをおおわない

コンロをおおうような極端に大きい鉄板類やなべを使用すると不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常過熱による火災や機器焼損の原因となります。



禁止

■ごとくをはずして使用しない
■市販の補助具(アルミはく製しる受け、補助ごとくなど)は使用しない

この機器の付属品あるいは指定のもの以外は使用しないでください。ごとくをはずして鍋や補助具を使用しないでください。
不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常過熱による火災や機器焼損の原因となります。



禁止

■調理以外に使わない

衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをしない。火災や機器焼損の原因になります。



禁止

■やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する

はみ出した炎によりなべの取っ手が過熱され、やけどや取っ手の焼損の原因になります。



禁止

■魚を裏返す時、取り出す時、手や腕がグリルとびら・ガラスなどに触れない

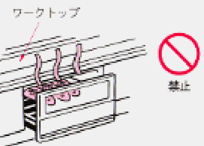
グリル使用時、グリルとびら・グリルとびらガラス・グリル焼網・グリル水入れ皿などは高温となります。
魚を裏返す時や取り出す際は手や腕などが触れないようにご注意ください。
やけどをすることがあります。



接触禁止

■グリルとびらを開けたままグリルを使わない

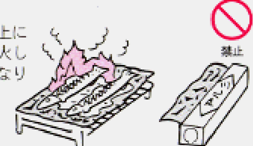
機器上部が変色したり、ワークトップをこがす恐れがあります。



禁止

■グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

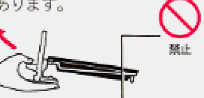
アルミはくの上に脂がたまり発火し火災の原因になります。



禁止

■グリル水入れ皿は持ち上げたまま引き出さない

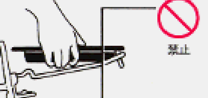
グリル水入れ皿を持ち上げたまま引き出すと途中で止まらず落下し、高温になったお湯がこぼれてやけどをすることがあります。
グリル水入れ皿は水平にゆっくり出し入れしてください。



禁止

■グリル水入れ皿だけを持って本体より取り外さない

グリルとびらが落下し、けがや やけどをすることがあります。ぬれふきんなどで持ってもやけどの原因になります。
必ずグリルとびら取っ手を持って取り外してください。

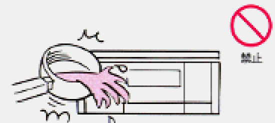


禁止

⚠注意

■グリルとびらガラスに衝撃を加えない・傷をつけない
■使用中、使用直後に水をかけない

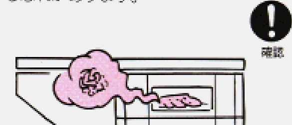
ガラスが割れて、けがや やけどの原因になります。



禁止

■グリル庫内に不要な物がないことを確かめる

グリル庫内に食品屑やふきんなどがあると使用中に発火する恐れがあります。



確認

■コンロ使用時は体の一部や衣服をバーナーに近づけない

衣服に炎が移ったりして、やけどをする恐れがあります。



近づけない

■点火操作をするときは、バーナーや排気口付近に顔を近づけたり、グリルとびらを開けてのぞき込まない

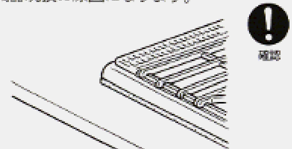
炎や熱でやけどをすることがあります。



禁止

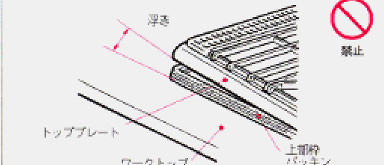
■トッププレートは確実に取り付ける

バーナーの炎がトッププレートの下にもぐり込み火災や機器焼損の原因になります。



確認

正しいセット



禁止

誤ったセットの例

■排気口に手や顔などを近づけない
■なべの取っ手を排気口に向けない

排気口から高温の排気がでます。やけどやなべの取っ手が過熱され取っ手を焼損する原因になります。



禁止

■バーナーキャップ水洗い後は、よく水気を切る

水分が残ったままセットすると点火不良や不完全燃焼になります。



水気を切る

⚠注意

■グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない

グリルとびらがはずれ、けがの恐れや機器損傷の原因になります。





■グリル庫内や本体内部をお手入れする時は、ガス栓(中間コック)を閉め、本体がさめてからけがをしないように手袋などをはめて行う

突起部などに当たるとけがをする恐れがあります。



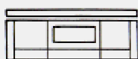


■落ちやすいものがあるところには設置しない

機器の上に物が落ち、燃えて火災になることがあります。





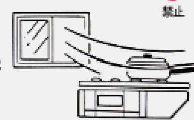


■強い風の吹き込む場所や機器本体後方から風が吹き込む場所では使用しない

機器内部を焼損したり、安全装置が正しくはたらかなかったり、点火不良となることがあります。

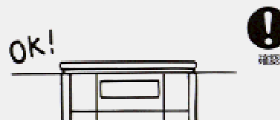
送風機付き暖房機器を使用される場合、温風・排気ガスが直接この機器に当たらないようにしてください。



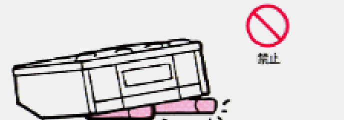


■丈夫で水平な場所に設置する
■車両、船舶での使用はしない

不安定で傾いたところに設置すると、なべが落ちたりしてけがや やけどをする恐れがあります。また、使用中に機器が傾いたりして、火災や やけどの原因になります。









お願い

●**使うバーナーの器具栓つまみを間違えないよう注意してください。**

●**使用中に、ガス栓(中間コック)を操作しての消火はしないでください。**

●**みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温めてください。**

強火で急に温めなおすと鍋底に沈んだみそが突然噴き上がり、みそ汁が飛びちったり、鍋がはねあがってひっくりかえることがあります。
特に、だし入り豆みそ(赤みそなど)に注意してください。

●**点火操作を繰り返す時は、周囲やグリル庫内の生ガスがなくなるまで待つ**

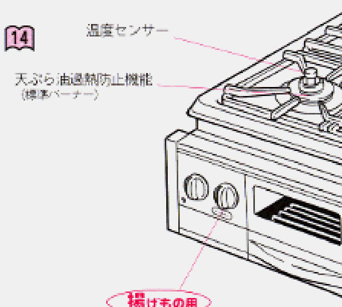
たまったガスに爆発着火する恐れがあります。グリルはとびらを開けて空気を入れ替えてください。



天ぷら油過熱防止機能付バーナーについて 14
(温度センサー付バーナー)

天ぷら油過熱防止機能とは、天ぷら、フライなどの揚げもの調理で、消し忘れなどによる調理油の異常過熱を防止する機能です。
温度センサーでなべ底の温度を監視し、油が自然発火温度に達する前に自動的にガスを止めます。このとき、ブザーが鳴ってお知らせします。

※天ぷら油過熱防止機能がついているバーナーは右図のように前面パネルに **揚げもの用** と表示してあります。



⚠警告

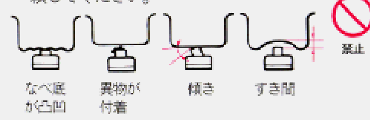
■耐熱ガラス容器、土なべなど、熱が伝わりにくいものでの油料理はしない

天ぷら油過熱防止機能が働かず、やけどや火災の原因になります。



■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない

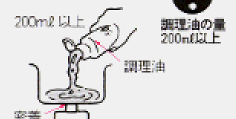
・そのまま使用すると調理油の量に関係なく発火することがあります。
・温度センサーの動きが悪くなり、なべ底と温度センサーが密着しない場合は、点検・修理を依頼してください。



■温度センサー付バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)で使用する調理油の量は200mℓ以上で行う

調理油の量が減ってきたり、はじめから少ないと発火することがあります。
また200mℓ以上でもなべ底と温度センサーの上面が密着していないと発火することがあります。





⚠注意

■温度センサーは上下にスムーズに動くことを確認する

なべ底と密着しなくなり調理油が発火する場合があります。また、動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれ、やけどの原因になります。なべの重さは調理物を含め300g以上が必要です。





■温度センサーに強いショックを加えたりキズをつけない

なべ底に温度センサーが密着しなくなり、温度センサーが正しく作動しない場合、調理油が発火することがあります。

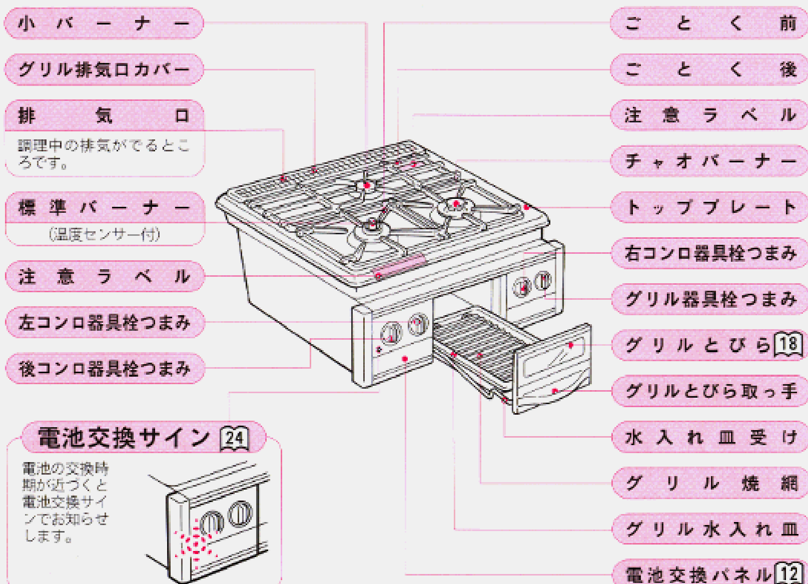






■揚げもの調理をされるときは、必ず温度センサー付バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)を使用する

各部のなまえと特長



■コンロ部

■立消え安全装置 14

バーナーの火が、風や煮こぼれなどで消えると、自動的にガスを止めます。

チャオバーナー



小バーナー



標準バーナー
(温度センサー付)



■天ぷら油過熱防止機能 14

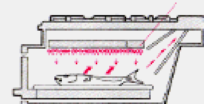
天ぷら・フライなどの揚げものを調理中、調理油の加熱しすぎによって、自然発火温度に達する前に自動的にガスを止めブザーでお知らせします。



■グリル部

■スモークレスグリル

魚を焼いたときなどに出る煙を抑えます。



■立消え安全装置 14

■グリル消し忘れタイマー 19

点火してからグリルは約24分で自動消火し、消し忘れを防ぎます。



■グリルとびら 18

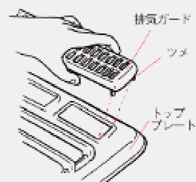
- ●グリルとびらを引き出すとグリルとびらが下降します。焼きものの返しや出し入れの時、熱くなったグリルとびらに手が触れにくくなりました。
- ●グリルとびらが下がるため、焼きものの出し入れ、魚の返しも簡単になりました。
- ●グリル水入れ皿、グリルとびらもワンタッチで取りはずせ、お手入れも簡単にできます。

準備をしましょう

■各部品のセット

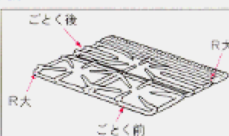
グリル排気口カバー

グリル排気口カバーのツメをトッププレートの穴に差し込んでください。

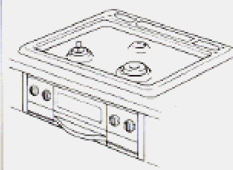


ご　と　く

①ごとく前は、Rが大きい方をてまえにしてセットしてください。



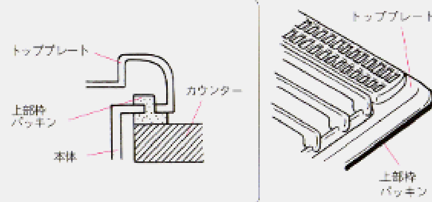
②ごとく後は、Rが大きい方を後にしてセットしてください。



トッププレート

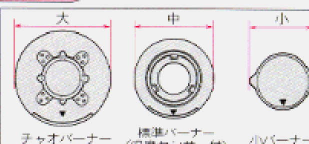
①上部枠パッキンが本体からはみ出していないか確認してください。上部枠パッキンがはみ出している場合は、本体側に押し込んでください。

②トッププレートを浮きがないように上部枠パッキンに確実にはめ込んでください。セットがかたい場合は、①をやり直してください。

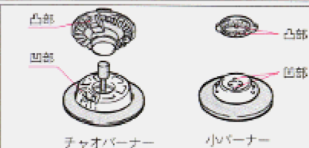


バーナーキャップ

①バーナーキャップは３種類あります。

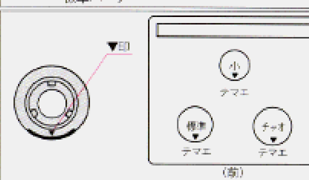


②バーナーキャップは凸をバーナーボディの凹の位置に合わせてセットしてください。



③そのとき、バーナーキャップ上面の▼印を手前にして取り付けてください。

●取りつけ後、バーナーキャップを回して動かないか確認してください。



お願い

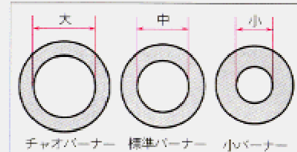
●バーナーキャップをセットしたときは必ず正常に燃焼しているか確認してください。

●バーナーキャップは消耗品です。薄くなったり変形して炎がふぞろいになった場合は交換が必要です。お買い上げの販売店へ相談してください。

煮こぼれカバーリング

①煮こぼれカバーリングは３種類あります。

②煮こぼれカバーリングをバーナーにセットしてください。



⚠注意

■バーナーキャップ・煮こぼれカバーリングは確実に取り付ける

煮こぼれカバーリングが傾いたり、バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり、炎のふぞろいや逆火を起こして危険です。

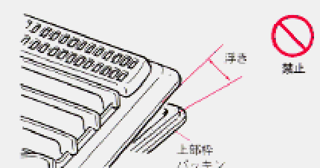


誤ったセットの例

⚠注意

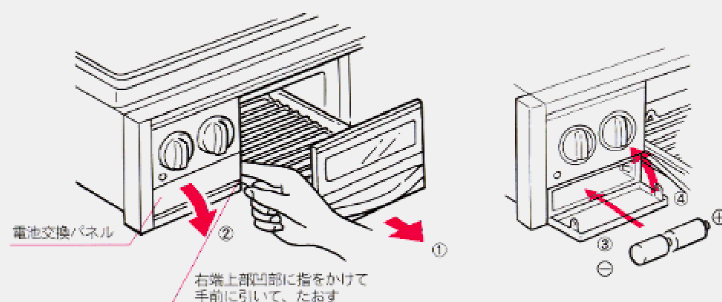
■トッププレートは確実に取り付ける

トッププレートが浮き上がっていると、炎がもぐりこんで火災や機器が焼損することがあります。



■乾電池の取り付け方

電池ケースはパネル前面にあります。⊕ ⊖方向を確かめて乾電池をセットしてください。



乾電池の取り付け手順

① グリルとびらを引き出してください。
② 電池交換パネル右端凹部に指をかけて手前に引いて、たおしてください。
③ 単1形乾電池(1.5V)2個を図のように正しくはめ込んでください。
④ 電池交換パネルを元に戻してください。

お願い

●付属の乾電池は、工場出荷時に納められたもので自然放電のため寿命が短くなっている場合があります。
●乾電池の寿命は、通常の使い方で約1年を目安にしてください。
●乾電池は必ず2個とも同種類の新品をお使いください。
(新旧、異種の乾電池を使用されますと乾電池が破損したり、液漏れの原因となります)
●電池交換は機器本体が冷えてから行ってください。

使いかた

●コンロをお使いになる前に

■コンロの上手な使い方

炒めもの

強火で手早く

火力の強いチャオバーナーが便利です。

煮もの

強火から中火に

強火で煮立てて、後は中火で煮ましょう。沸騰したら煮こぼれに注意してください。炎が消えていないかときどき確認をお忘れなく。

煮込み

弱火で長時間

煮込めば煮込むほど味わいが深まる煮込み料理。弱火でじっくり煮込みましょう。ときどきかきまぜて焦げ付きを防いでください。

■用途に応じてバーナーを使用しましょう

チャオバーナー

・大量の煮もの・煮こみ料理
・強い火力を必要とする調理
・焼きもの料理や炒めもの料理など高温を必要とする調理
・冷凍食品の加熱調理

標準バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)

・天ぷら、フライなど揚げもの調理
・煮もの、煮こみ料理

小バーナー

・コーヒーの保温や弱い火力を必要とする調理

●こんなときにはコンロを使いわけてください。

1. 炒めもの料理などで、途中消火する場合はチャオバーナーを使う

●標準バーナーには、天ぷら油過熱防止機能が付いており、なべ底の温度が設定温度になると自動消火します。このため焼きもの料理や炒めもの料理など、高い温度を必要とする調理では、途中で消火してしまうことがありますので、チャオバーナーをご使用ください。

2. 冷凍食品の加熱調理で、途中消火する場合はチャオバーナーまたは小バーナーを使う

●冷凍食品(うどん、そばなどのなべ付きの冷凍インスタント食品、カレー、シチューなど、なべごと凍らせた場合など)は、温度上昇が遅いため温度センサーが正しく機能しないことがありますのでチャオバーナーまたは小バーナーをご使用ください。

お願い

1. 煮こぼれに注意してください。
 ・機器を早くいためます。
 ・機器内部および下方のキャビネット内のものなどが汚れます。
 ・トッププレート・ごとく・煮こぼれカバーリングなどに煮こぼれが焼きつくことがあります。
 煮こぼれした場合は〈点検・お手入れをしましょう〉21を参考にしてお掃除してください。
2. 使用中はときどき炎の確認をしてください。
 点火、消火時だけでなく、使用中もときどき正常に燃焼しているか確認してください。
3. なべは不安定な状態で使わないでください。
 なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。不安定な状態で使わないでください。
 中華なべなど底の丸いなべは、必ず取っ手を持ちながら調理してください。

⚠注意

確認

■揚げもの調理をされるときは、必ず温度センサー付バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)を使用する